



<u>SAIBLING</u>	38
im <u>Lorbeeröl</u> konfiert / <u>Spitzkohlsalat</u> / <u>Anis</u> / <u>Dillemulsion</u> / Trauben / Verjus Beurre Blanc	
<u>MAIS</u>	28
als Mousse / <u>Rauchaalrillette</u> / schwarze Knoblauchcreme / <u>Zwiebelvinaigrette</u>	
<u>STEINPILZ</u>	28
gebraten / <u>Aprikosenchutney</u> / <u>Waldorf-Steinpilzsalat</u> / Pilzbrühe	
<u>KALBSKOPF</u>	28
in Ciabatta gebraten / <u>Gurkensalat</u> / <u>Essig-Mayonaise</u> / <u>Kartoffelsoße</u> / <u>Liebstockröll</u>	
<u>REHRÜCKEN</u>	48
rosa gebraten und unter der Pfefferkruste / <u>Blumenkohlpüree</u> / eingelegte <u>Brombeeren</u> / Kakaojus	
<u>PREISELBEERE & BIRNE</u>	22
als Schnitte mit Mousse von Brauner Butter / Eis / Sud mit Buchweizen / Cremeux von der Fichtenspitze	

4 Gänge	98 € (ohne Saibling & Kalbskopf)	Weinbegleitung	60 €
5 Gänge	125 € (ohne Saibling)	Weinbegleitung	65 €
6 Gänge	145 €	Weinbegleitung	70 €

Änderungen mit Aufpreis möglich



SAIBLING

38

im Lorbeeröl konfiert / Spitzkohlsalat / Anis / Dillemulsion /
Trauben / Verjus Beurre Blanc

MAIS

28

als Mousse / Rauchaalrillette / schwarze Knoblauchcreme /
Zwiebelvinaigrette

STEINPILZ

28

gebraten / Aprikosenchutney / Waldorf-Steinpilzsalat / Pilzbrühe

Unterstrichene Produkte beziehen wir von regionalen Erzeugern.

4 Gänge 98 € (ohne Saibling & Kalbskopf)

5 Gänge 125 € (ohne Saibling)

6 Gänge 145 €

Weinbegleitung 60 €

Weinbegleitung 65 €

Weinbegleitung 70 €

Änderungen mit Aufpreis möglich